Contenido

Paso a paso con el chef: Tartaletas almendrinas **2**
Pastel de almendra **4**
Helado de pistache **5**
Galletas de pepita **6**
Flan de nuez **7**
Panqué de naranja con nuez **8**
Carlota de pistache **10**
Pastel de nuez con chocolate **12**
El chef te dice como: Pan integral de almendra y nuez **14**
Pastel de avellana **16**
Dulce de jamoncillo para los peques **18**
Galletas de pistache **19**
Postre estilo dedos de novia **20**
Pan de naranja glaseado Fer's **22**
Galletas de avena Fer's **24**
Flan de maple Fer's **25**
Panquecitos Fer's **26**
Natilla de avellana **28**
Brownies de pistache **29**
Polvorones de pepita **30**
Mousse de mango con nuez **31**
Tips **32**

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 45 minutos + refrigerado

Carlota de pistache

Ingredientes

» 20 soletas

Para la crema inglesa:
» 2 tazas de leche
» 1/2 lata de leche condensada
» 1 vaina de vainilla
» 5 yemas
» 190 gr de queso crema
» 20 gr de grenetina
» 1/3 de taza de ron
» 1 taza de crema para batir
» Color vegetal verde al gusto
» 1 cucharadita de esencia de pistache
» 100 gr de pistaches pelados
» 1/2 taza de brillo

» 1 aro de 22 cm para mousse untado con aceite y espolvoreado con azúcar glass
» 1 listón

Manera de preparar

1. Coloca el aro en un plato y acomoda las soletas por dentro. Reserva.
2. Para la crema inglesa, hierve la leche, la mitad de la leche condensada, la vaina partida a la mitad; ráspale las semillitas.
3. Bate las yemas con la otra mitad de la leche condensada. Cuando suelte el hervor añade las yemas y deja espesar; no dejes que hierva. Retira del fuego. Agrega el queso e integra.
4. Hidrata la grenetina con el ron y disuélvela a baño María; reserva.
5. Bate la crema bien fría hasta que quede firme y mezcla con la crema inglesa. Agrega gotas de color verde, la esencia y los pistaches picados.
6. Por último, añade la grenetina hidratada en forma envolvente y con suavidad.
7. Vierte al aro y refrigera hasta que cuaje. Desmolda.
8. Pon a hervir el brillo con un poco de agua. Barniza la carlota y adorna con el listón.

Grado de dificultad: media | Tiempo de preparación: 45 minutos + horneado

Pastel de nuez con chocolate

Ingredientes

Para el pan:
- 5 huevos, separadas claras y yemas
- 75 gr de azúcar
- 2 cucharadas de vainilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 125 gr de harina

Para el relleno:
- 250 ml de jarabe
- 20 ml de ron
- 200 gr de cobertura de chocolate semiamargo
- 1 taza de crema para batir
- 100 gr de nuez molida

Para decorar:
- 5 nueces
- 5 avellanas
- 5 almendras
- 5 pistaches
- 1 molde redondo de 22 cm, engrasado y enharinado
- 1 manga con duya rizada

Manera de preparar

1. Para el pan, bate las claras a punto de nieve y agrega el azúcar poco a poco. Añade las yemas, la vainilla y la leche previamente mezcladas en forma envolvente y con suavidad.
2. Agrega la harina en forma de lluvia y envuelve con cuidado para que no se baje; vierte al molde. Hornea a 180 °C por 15 minutos o hasta que esté firme.
3. Para el relleno, mezcla el jarabe con el ron. Pica el chocolate finamente y fúndelo a baño María. Bate la crema hasta formar picos y añade la mitad del chocolate hasta que se incorpore; reserva la otra mitad de chocolate.
4. Corta el pan en tres capas, acomoda la primera capa en el plato, envina con el jarabe y cubre con crema de chocolate y nuez picada. Pon la segunda capa, envina y esparce crema de chocolate y nuez. Coloca la tercera capa y envina.
5. Cubre el pastel con la crema y decora con la manga con duya. Decora la superficie con el chocolate fundido que reservaste, las nueces, las avellanas, las almendras y los pistaches. Refrigera y sirve.

Rinde
12 porciones

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 30 minutos + horneado

El Chef te dice como:

Pan integral de almendra y nuez

Ingredientes

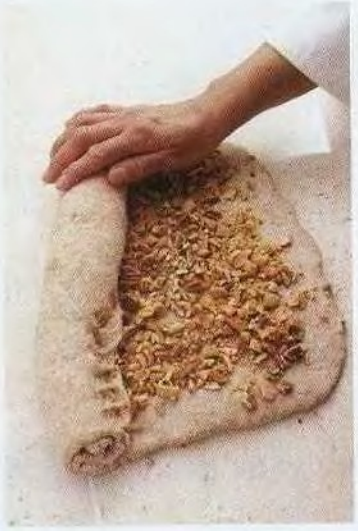
- 300 gr de harina
- 100 gr de harina integral
- 8 gr de levadura en polvo
- 1/2 lata de leche condensada
- 10 gr de sal
- 75 gr de mantequilla
- 200 ml de agua
- 100 gr de nuez
- 100 gr de almendras peladas y tostadas
- 1/2 taza de salvado para decorar
- Harina para extender

- 1 charola
- 1 rociador

Rinde 1 pieza de 1 kg

Manera de preparar

1. Forma una fuente con las harinas mezcladas y la levadura por fuera. Coloca en el centro la leche condensada, la sal, la mantequilla, y agrega el agua poco a poco. Integra hasta formar una masa; tállala hasta darle flexibilidad y que quede suave, lisa y elástica. Deja reposar por 30 minutos.
2. Espolvorea con un poco de harina la mesa y extiende la pasta de 25 x 20 cm. Pica la nuez y la almendra, y espárcela en la masa; enrolla y aprieta para que quede firme. Presiona los extremos para que el centro quede grueso; deja la cerradura abajo.
3. Colócala en la charola y dale forma presionando suavemente. Deja fermentar hasta que doble su volumen. Rocíale agua y espolvorea con el salvado.
4. Hornea a 220 °C por 20 minutos o hasta que tome color y esté firme.
5. Sirve en rebanadas.



Repostería fina
Vimao
Especialistas en Fondant

Te vas a casar en Cuernavaca?

Pastelería Vimao te ofrece la mejor calidad y las mejores decoraciones, ya que somos especialistas en fondant.
Además **Vimao Pastelería** te invita a su Academia de Repostería y decoración de pasteles:
Contamos con cursos de:

Pastelería fina, gelatinas florales, decoraciones con fondant, cup cakes, galletas artísticas, confitería y lo nuevo en tallado de frutas y verduras.

Atención a cafeterías contamos con cursos de elaboración de cafés.
Reserva tu lugar,
Cupo limitado.
Visítanos y conoce nuestras instalaciones, estamos ubicados en:

**Plaza Platino Av. Díaz Ordaz # 19, local 11.
Esquina Alta Tensión.
Cuernavaca, Morelos.
Tel. 318-25-06
0447771412355
www.pasteleriavimao.com**

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 3 horas

Pastel de avellana

Ingredientes

Para el pan:

- 230 gr de mantequilla
- 250 gr de azúcar
- 8 huevos, separadas claras y yemas
- 250 gr de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear

Para la crema de avellana:

- 200 gr de mantequilla
- 1/3 de lata de leche condensada
- 2 yemas
- 3/4 de taza de avellana molida y tostada
- 80 gr de chocolate semiamargo
- Color vegetal azul
- 1/2 kg de fondant
- Azúcar glass, la necesaria
- 1 figura de azúcar para decorar

- 1 rodillo
- 1 molde redondo de 22 cm

Rinde 20 porciones

Manera de preparar

1. Para el pan, acrema la mantequilla y el azúcar a punto de pomada. Agrega las yemas una a una e integra; incorpora la harina y el polvo para hornear. Bate las claras a punto de nieve e integra en forma envolvente; ayúdate con un batidor de globo.
2. Hornea a 200 °C por 45 minutos o hasta que esté firme. Desmolda y deja enfriar.
3. Para la crema, acrema la mantequilla, la leche y las yemas; agrega la avellana y el chocolate fundido. Corta en dos capas el pan y vierte en una la mitad de la crema de avellana. Coloca la siguiente capa y cubre con más crema. Agrega unas gotas de color azul en el fondant y amasa hasta que se pinte de manera homogénea.
4. Espolvorea sobre la mesa el azúcar glass y extiende el fondant azul. Forra el pastel, pon decoraciones de fondant blanco y la figura de azúcar.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 20 minutos

Dulce de jamoncillo para los peques

Ingredientes

Para el jamoncillo:

- 1/2 taza de azúcar glass
- 1 taza de leche en polvo
- 1 taza de almendras peladas y molidas
- 3 yemas
- 180 ml de leche condensada
- Color vegetal rosa y amarillo

Manera de preparar

1. Cierne en un tazón el azúcar y la leche en polvo, agrega las almendras e incorpora las yemas poco a poco. Añade la leche condensada lentamente hasta formar una pasta suave y manejable.
2. Divide la pasta en dos partes y pinta la mitad de rosa y la otra mitad de amarillo.
3. Modela y forma una especie de tablita marmoleada.

Tip

Esta pasta es muy nutritiva, para golosina de los peques. Ya elaborada guárdala en refrigeración bien tapada.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 1 hora 30 minutos

Galletas de pistache

Ingredientes

- 250 gr de mantequilla
- 1/3 de lata de leche condensada
- 2 huevos
- 5 ml de esencia de pistache
- 450 gr de harina
- 100 gr de pistache
- Harina para extender
- Cortadores para galletas
- 1 charola para hornear

Rinde 20 porciones

Manera de preparar

1. Bate a punto de pomada la mantequilla y la leche condensada, agrega poco a poco el huevo y la esencia.
2. Integra la harina y los pistaches. Deja reposar por lo menos una hora en el refrigerador.
3. En una superficie enharinada extiende la pasta con el rodillo de 1/2 cm de grosor. Corta, coloca en la charola y hornea a 180 °C durante 20 minutos o hasta que tomen color.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 40 minutos + refrigerado y horneado

Paso a Paso con el Chef

Tartaletas almendrinas

Ingredientes

Para la pasta:

- 100 gr de mantequilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 huevo
- 1 cucharadita de vainilla
- 250 gr de harina
- Harina para extender

Para la crema de almendra:

- 200 gr de mantequilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 3 huevos
- 1 cucharada de esencia de almendra
- 200 gr de almendra pelada y molida
- 150 gr de harina
- 50 gr de fécula de maiz
- 250 gr de almendra fileteada

- 15 moldes individuales para tartaleta

Manera de preparar

1. Para la pasta, bate la mantequilla con la leche hasta blanquear. Agrega el huevo poco a poco y la vainilla; integra. Añade la harina e incorpora suavemente hasta obtener una pasta suave, tápala y refrigera por 15 minutos.
2. Espolvorea la mesa con harina, extiende la pasta de un grosor de 1/2 cm y forra los moldes; retira el exceso. Reserva.
3. Para la crema de almendra, acrema la mantequilla con la leche hasta obtener punto de pomada. Agrega los huevos poco a poco y la esencia, y continúa acremando.
4. Incorpora la almendra, la harina y la fécula, previamente mezcladas; integra suavemente en forma envolvente.
5. Rellena los moldes que reservaste con crema de almendra y decora con almendra fileteada.
6. Hornea a 180 °C durante 20 minutos o hasta que tomen color. Deja enfriar y desmolda.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 35 minutos + horneado

Postre estilo dedos de novia

Rinde 20 porciones

Ingredientes

- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 150 gr de nuez
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de esencia de azahar
- 250 gr de pasta phylo
- 100 gr de mantequilla derretida y fría
- 1/4 de taza de miel árabe
- 1/4 de taza de leche condensada
- 1 charola
- Papel estrella o encerado

Manera de preparar

1. Coloca en un tazón la ralladura, la nuez, la canela y la esencia; mezcla.
2. Por separado, corta rectángulos de pasta phylo de 20 x 10 cm y rellénalos con la mezcla anterior.
3. Envuelve y barniza con la mantequilla, colócalos en charola con papel estrella y hornea a 190 °C por 20 minutos o hasta que estén dorados.
4. Báñalos con la miel árabe y la leche condensada a la hora de servir.

Grado de dificultad: medio | **Tiempo de preparación:** 45 minutos + reposo y horneado

Pan de naranja glaseado Fer's

Ingredientes

- 15 gr de levadura fresca
- 3 tazas de harina
- 125 gr de mantequilla
- 150 ml de leche condensada
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 2 yemas
- 100 ml de jugo de naranja
- 100 gr de nuez picada

Para el glaseado:

- 200 gr de azucar glass
- 50 ml de leche
- Color vegetal amarillo

Manera de preparar

1. Disuelve la levadura en la harina, haz una fuente y coloca en el centro la mantequilla, la leche condensada, la sal, la ralladura y las yemas. Mezcla estos ingredientes y agrega poco a poco la harina y el jugo de naranja.
2. Amasa hasta que se despegue de la mesa y quede suave lisa y elástica; agrega la nuez e integra.
3. Reposa la masa a temperatura ambiente y cubierta con un trapo seco, hasta que doble su volumen.
4. Saca el gas, forma tu pan y deja que se fermente hasta que doble su volumen. Hornea a 180 °C por 35 minutos y deja enfriar.
5. Para el glaseado, mezcla el azúcar glass cernida con la leche y unas gotas de color; con esta preparación baña el pan. Si deseas adorna con hojas y gajos confitados de naranja.

Fer's

www.grupofers.com.mx

Contamos con:
Talleres semanales y sabatinos
Cursos especiales para clientes foráneos

Pregunte por nuestros nuevos cursos:
Pastelería árabe
Nuevas técnicas en repostería
Postres al plato

Además los cursos de:
* Bocadillos
* Canapés
* Corte y talle de frutas y verduras
* Decoración de pasteles
* Fondant
* Galletería
* Pastelería en ocho niveles
* Panadería en doce niveles
* Chocolatería en tres niveles
* Gelatina en dos niveles
* Comida china
* Comida japonesa
* Pastas italianas
* Ensaladas
* Comida internacional

Podemos ofrecer capacitación en cualquiera de nuestros centros:

Calle Río Bamba #737
Local 5 Col. Lindavista
Tel.: 5781-0313

En Lindavista:
Tel. 5781-6780

Y ahora también en Tlalnepantla:
Tel.: 2628-2150

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 20 minutos + horneado

Galletas de avena Fer's

Ingredientes

- 150 gr de mantequilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 2 huevos
- 1 taza de avena
- 1 taza de harina
- 1 taza de harina integral
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1/2 taza de amaranto
- 1 taza de chispas de chocolate horneable
- Harina para extender
- 1 cortador para galletas
- 1 charola engrasada

Rinde 500 gr

Manera de preparar

1. Acrema la mantequilla y la leche condensada, después agrega los huevos poco a poco.
2. Mezcla todos los ingredientes secos e incorpóralos a la mezcla anterior. Agrega las chispas de chocolate.
3. Espolvorea con harina la mesa y extiende la pasta, y con un rodillo de 1 cm de grosor corta las figuras que deseas. Colócalas en la charola y hornea a 180 °C por 20 minutos o hasta que estén listas.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 25 minutos + cocción

Flan de maple Fer's

Rinde 6 porciones

Ingredientes

- 6 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de crema espesa
- 2 cucharaditas de esencia de maple
- 100 gr de azúcar
- 150 gr de nuez picada
- 1 molde de rosca de 25 cm

Manera de preparar

1. Licua los huevos, las leches, la crema y esencia.
2. En una ollita funde el azúcar hasta formar un caramelo dorado claro, vacía al molde y ladea. Vierte lo que licuaste y la nuez.
3. Hornea a 180 °C a baño María por una hora. Una vez frío desmolda y decora al gusto.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 30 minutos + horneado

Panquecitos Fer's

Ingredientes

- 250 gr de mantequilla
- 1 lata de leche condensada
- 4 huevos, separadas claras y yemas
- 50 gr de puré de manzana
- 300 gr de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 manzanas peladas y en cubos pequeños
- 100 gr de almendras peladas y picadas

Para decorar:

- Almendras fileteadas

Capacillos de colores

- 1 molde de placa para panquecitos

Manera de preparar

1. Acrema la mantequilla y la leche condensada, agrega las yemas y el puré de manzana. Integra la harina y el polvo para hornear. Reserva.
2. Bate las claras a punto de turrón y mezcla en forma envolvente a la mezcla anterior. Incorpora la manzana, las almendras, y vierte a los moldes con capacillos. Decora con las almendras fileteadas y hornea a 180 °C por 30 minutos o hasta que estén firmes.

Rinde 12 porciones

INSTITUTO GASTRONÓMICO Del Valle

El objetivo principal del Instituto, es inculcar en sus alumnos la educación del buen gusto por crear y de la transformación artística de los alimentos interrelacionando la técnica, la creatividad, la cultura y las relaciones humanas.

El Instituto cuenta con:

Diplomado en Gastronomía. Desarrollo profesional en el Arte Culinario a nivel de un chef. Duración de 8 meses asistiendo diariamente 4 horas en turno matutino y vespertino. Cupo para 16 personas.

Diplomado en Gastronomía. Sabatino Matutino y Vespertino. Duración 1 año con sesiones de 5 horas.

Diplomado en Alta Repostería. Turno Matutino, Vespertino o Sabatino.

Además ofrece:
* Más de 15 talleres en diferentes especialidades.
* Diseño de cursos a la medida.
* Bolsa de Trabajo.
* Capacitación a empresas e Instituciones.
* Validez oficial en los Diplomados.

Lic. Lorena Camarena Pérez
Directora General
Patricio Sáenz # 1538
Col. del Valle
México DF
(01 55) 5575 9038 y 2016

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 1 hora

Natilla de avellana

Ingredientes

- » 1/2 litro de leche
- » 3 cucharadas de vainilla
- » 3 yemas
- » 1/2 lata de leche condensada
- » 50 gr de fécula de maiz
- » 50 gr de avellana tostada y molida
- » 30 gr de cocoa en polvo
- » 100 ml de licor de café (opcional)
- » 5 copas

Manera de preparar

1. En una olla calienta la leche con la vainilla durante dos minutos.
2. Por separado, pon las yemas, la leche condensada y la fécula.
3. Continúa mezclando hasta que acreme, aproximadamente durante 10 minutos; incorpora la avellana, la cocoa y el licor a la mezcla anterior y hierve por cinco minutos. Deja enfriar.
4. Sirve en copas y decora al gusto.

Grado de dificultad: media | Tiempo de preparación: 1 hora

Brownies de pistache

Ingredientes

- 130 gr de mantequilla
- 1 lata de leche condensada
- 4 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 60 gr de cocoa en polvo
- 85 gr de harina
- 5 gr de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 100 gr de pistaches

- Papel encerado
- 1 charola de 30 x 20 cm engrasada, forrada con papel y enharinada

Manera de preparar

1. Acrema la mantequilla y la leche condensada, agrega los huevos y la vainilla poco a poco e integra.
2. Añade la cocoa, la harina, el polvo para hornear y la sal.
3. Agrega los pistaches, integra y vierte a la charola.
4. Hornea a 180 °C por 20 minutos o hasta que estén listos.
5. Deja enfriar, corta en cuadritos y decora al gusto.

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 35 minutos + horneado

Polvorones de pepita

Ingredientes

- 1/2 lata de leche condensada
- 100 gr de mantequilla
- 2 huevos
- 50 gr de chocolate amargo fundido
- 250 gr de harina de avena (hojuelas de avena molida)
- 100 gr de fécula de maíz
- 100 gr de pepita tostada y molida sin cáscara
- Harina para extender
- Cortadores para galleta

Manera de preparar

1. Bate la leche condensada y la mantequilla, agrega los huevos uno por uno y el chocolate fundido; integra.
2. Cuando esté cremoso añade la harina, la fécula y la pepita. Integra hasta obtener una pasta manejable y refrigera por 20 minutos.
3. Enharina la mesa y extiende la pasta de 1/2 cm de grosor y corta los polvorones. Hornea a 180 °C por 20 minutos o hasta que estén listos.

Tip

Si deseas que los polvorones queden brillosos, barnízalos con yema antes de hornearlos.

Grado de dificultad: 1 hora | Tiempo de preparación: medio

Mousse de mango con nuez

Ingredientes

Para la mousse de mango:
- 1/2 lata de mango en almíbar
- 1 cucharada de ron
- 1/2 taza de leche condensada
- 1/2 limón, jugo y ralladura
- 2 claras

Para la mousse de nuez:
- 8 gr de grenetina
- 1/2 taza de agua
- 250 gr de crema
- 1/2 taza de leche condensada
- 1 cucharada de esencia de nuez
- 50 gr de nuez picada

- 1 aro de 18 cm

Rinde 6 porciones

Manera de preparar

1. Para la mousse de mango, coloca el mango en la batidora y el ron. Bate hasta obtener una crema homogénea.
2. Incorpora la leche condensada, la ralladura y el jugo de limón; continúa batiendo.
3. Por separado, bate las claras a punto de turrón e incorpora a la mezcla anterior en forma envolvente y reserva.
4. Para la mousse de nuez, hidrata la grenetina en agua a que esponje y disuélvela a baño María.
5. Bate la crema bien fría y la leche condensada hasta que doble su volumen; reserva. Añade la esencia y la nuez picada.
6. Incorpora a esta preparación la grenetina hidratada y mezcla. Vierte al aro una capa de mousse de mango, otra de mousse de nuez y otra de mango.
7. Al término refrigera hasta el momento de servir. Decora con mango y nuez.

RINDE
15 PIEZAS

Tips

1. Para pelar las almendras es recomendable sumergirlas en agua hirviendo por 10 minutos, escurre y ponlas sobre un trapo seco, frótalas y verás lo sencillo que será despegar la piel.

2. Si doras ligeramente las almendras en el horno antes de utilizarlas resaltarás mejor su sabor.

3. Al comprar nuez deberá estar regordeta y fresca. De lo contrario puede estar vieja y rancia.

4. Para retirar la piel delgada de las avellanas, colócalas en una charola y hornea hasta que doren con un tono cobrizo claro. Ponlas sobre un trapo seco y frótalas; si aún no se despega la piel, repite el proceso.

5. Cuando muelas la nuez en la licuadora hazlo en pequeñas cantidades y de forma pausada, para evitar que se convierta en pasta. Lo ideal es un procesador de alimentos.

Lo mejor de la...
Leche Dulce

Edición mensual
Mayo, 2009

Editora: Ma. del Refugio Delgado
Fotografía: Alejandro Vera Acho e Isabel Martínez
Chef: Rocío de la Torre Sánchez
Directora de arte: Martha Castillo Mondragón
Diseño: María Teresa Bañales Yerena y Lucio Eduardo Romero Munguía
Corrección de estilo: A. Ruth Santos Hernández y Jorge Cruz B.

Radar Editores, S.A. de C.V.

Presidente: Carlos Flores Muñoz †
Director general y Editor responsable: Germán Flores Trujillo
Director administrativo: Carlos Flores Suárez
Promoción: Antonio Alfaro Patiño
Producción: Antón Barbosa Castañeda
Mercadotecnia: Antonio Trejo Martínez
Circulación: Graciela Ramírez Fonseca
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María La Ribera, C.P. 06400 Tel.: 85-89-95-70 al 76

Fotomecánica: Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V.
Impresión: Editorial Mina, S.A. de C.V., Tokio No. 424 Col. Portales C.P. 03300, México, D. F.

No. de expediente de licitud de título y contenido: 1/432"03"/16385
Certificado de licitud de título: 12585
Certificado de licitud de contenido: 10157
No. de reserva de derechos al uso exclusivo: 04-2007-111412115600-102

Distribución D.F. y zona conurbada: Unión de Expendedores y Voceadores de Periódicos de México, A.C. Guerrero No. 50, Col. Guerrero, C.P. 06350. Por medio del Despacho Everardo Flores Serrato S.A. de C.V., Serapio Rendón No. 87, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución foránea: CODIPLYRSA, Serapio Rendón No. 87, Planta Alta, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución locales cerrados: DIMSA, Mariano Escobedo No. 218, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11320, México, D. F.
Distribución en Estados Unidos, Centro y Sudamérica: Enlace Comercial Génesis, S.A. de C.V., Av. Ceylán No. 517, Col. Industrial Vallejo, C.P. 02300, México, D.F.

*La revista **Lo Mejor de la Leche Dulce** investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es responsabilidad de los autores.*

Ventas de publicidad
Rafael Chávez Juárez
Director comercial y de servicios empresariales
85-89-95-70 al 76 ext. 226
Correo electrónico:
publicidad@radareditores.com
Gustavo Contreras González
Director de publicidad

Relaciones públicas
Eva Zamora
8589 95 70-76 ext. 224
ezamora@radareditores.com

Atención al lector
Rocío Espinos Hernández
85-89-95-78 y 79
Lada sin costo:
01-800-8135005 y 01-800-8135008
Correo electrónico: atencionclientes@radareditores.com

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 40 minutos + horneado

Pastel de almendra

Ingredientes

Para el pan:

» 5 huevos, separadas claras y yemas
» 70 gr de azúcar
» 2 cucharadas de vainilla
» 1/2 lata de leche condensada
» 125 gr de harina

Para el relleno:

» 250 ml de jarabe
» 20 ml de licor de almendra
» 3 tazas de crema pastelera

Para la pasta de almendra:

» 300 gr de almendra pelada y molida
» 300 gr de azúcar glass
» 1 o 2 claras
» 1/2 cucharadita de esencia de almendra
» 1/2 taza de licor de almendra

Para decorar:

» 100 gr de almendra fileteada

» 1 charola de 20 x 30 cm, engrasada y forrada con papel
» 1 manga con duya plana

Rinde 12 porciones

Manera de preparar

1. Para el pan, bate las claras a punto de nieve y agrega el azúcar poco a poco. Añade las yemas, la vainilla y la leche, previamente mezcladas.
2. Agrega la harina en forma de lluvia y envuelve con suavidad para que no se baje.
3. Vacía a la charola y hornea a 180 °C por 15 minutos o hasta que esté firme.
4. Para el relleno, mezcla el jarabe con el licor y reserva.
5. Corta el pan en dos barras y cada una divídela en dos capas, así obtendrás cuatro bandas. Coloca la primera capa en el plato y envina con el jarabe, esparce una capa de crema pastelera, pon la segunda capa de pan y repite el proceso hasta completar cuatro; reserva.
6. Para la pasta de almendra, mezcla la almendra con el azúcar, añade una clara, la esencia y tres cucharadas de licor de almendra hasta formar una pasta suave agrega otra clara, si es necesario. Vacíala a la manga con duya y cubre las paredes y la parte de arriba del pastel.
7. Barniza con licor de almendra, espolvorea con almendra y flamea hasta que dore.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: : 20 minutos + congelado

Helado de pistache

Ingredientes

- 500 ml de leche
- 1 lata de leche condensada
- 8 yemas
- 1 taza de pistaches pelados y picados
- 500 ml de crema para batir
- 1 cucharadita de esencia de pistache

Rinde 1 1/2 litros

Manera de preparar

1. Calienta la leche con la mitad de la leche condensada.
2. Bate las yemas con la leche condensada restante hasta acremar, vierte a la mezcla de la leche y mueve constantemente.
3. Cuece la mezcla a fuego medio sin dejar de mover con una pala de madera; evita que hierva. Deja enfriar.
4. Bate la crema bien fría con la esencia hasta que forme picos, añade la preparación anterior suavemente y agrega los pistaches hasta incorporar perfectamente.
5. Vierte a un tazón y mete al congelador durante dos horas saca del congelador y bate con una pala de madera; congela nuevamente.
6. Repite la operación dos veces más y congela hasta el día siguiente. Sirve y decora al gusto.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 30 minutos + horneado

Galletas de pepita

Rinde 20 porciones

Ingredientes

- 200 gr de mantequilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1 cucharada de vainilla
- 280 gr de harina
- 60 gr de harina integral
- 25 gr de salvado en hojuelas
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear

Para decorar:

- 100 gr de pepita sin cáscara
- 1 cortador para galleta de 8 cm

Manera de preparar

1. Acrema la mantequilla, la leche, la sal y la vainilla hasta blanquear a punto de pomada.
2. Agrega el resto de los ingredientes en forma envolvente hasta formar una pasta.
3. En una superficie enharinada extiende la pasta con 1/2 cm de grosor y corta pequeños círculos; barnízalos con una brocha con agua y decora con las pepitas.
4. Acomódalas en una charola y hornea a 150 °C por 20 minutos o hasta que estén cocidas.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 25 minutos + horneado

Flan de nuez

Rinde 12 porciones

Ingredientes

Para el caramelo:
- 1 taza de azúcar

Para el flan:
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de agua
- 190 gr de queso crema
- 8 huevos
- 2 cucharadas de vainilla
- 100 gr de nuez

Manera de preparar

1. Para el caramelo, calienta el azúcar hasta que obtengas un caramelo suave y de color dorado, vierte al molde hasta cubrir paredes y fondo; reserva.
2. Para el flan, licua la leche, el agua, el queso, los huevos, la vainilla y la mitad de la nuez. Vierte al molde y agrega el resto de la nuez picada. Hornea a baño María a 180 °C por 1:20 horas o hasta que esté firme; deja enfriar.
3. Desmolda y sirve bien frío.

RADAR EDITORES

Lo mejor de la...
Leche Dulce

$20.00 USD 2.99

Lo mejor de la... 75

Leche Dulce

Lechera

Frutos secos

Nuez, avellana, pistache, almendra y más

PRINT IN MEXICO
$20.00 USD 2.99 www.radareditores.com
75
7 503006 784798

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 30 minutos + horneado

Panqué de naranja con nuez

Rinde 2 panqués

Ingredientes

- 400 gr de harina
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 30 gr de fécula de maíz
- 1/2 de cucharadita de sal
- 250 gr de mantequilla
- 1 lata de leche condensada
- 4 huevos, separadas claras y yemas
- 1 1/2 cucharaditas de vainilla
- 1 naranja, la ralladura
- 250 ml de jugo de naranja
- 50 gr de nuez

- 1 molde de 11 x 21 cm, engrasado con mantequilla y enharinado

Manera de preparar

1. Cierne la harina, el polvo para hornear, la fécula y la sal. Por separado, acrema la mantequilla y la leche hasta que esté suave y esponjosa. Añade las yemas una por una; la vainilla y la ralladura poco a poco.
2. Agrega la mezcla de harina a la mantequilla alternando con el jugo de naranja.
3. Por último, bate las claras a punto de nieve e incorpóralas a la mezcla anterior en forma envolvente con ayuda de una espátula de hule o pala de madera.
4. Vierte en los moldes, decora con un poco de nuez y hornea a 180 °C por 30 o 40 minutos. Deja enfriar y desmolda. Sirve al gusto.